

Hot Cross Buns

con MELLA-HEFEPROFI

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Harina de trigo | 10,000 kg |
| MELLA-HEFEPROFI | 2,000 kg |
| Azúcar | 0,800 kg |
| Margarina | 1,500 kg |
| Huevo entero | 1,000 kg |
| Levadura | 0,700 kg |
| Leche, aprox. | 4,100 l |
| <u>33 DREIDOPPEL AROMA LEBKUCHEN</u> | <u>0,100 kg</u> |
| Peso total | 20,200 kg |

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Pasas sultanas, lavadas | 1,500 kg |
| Pasas de corinto, lavadas | 1,500 kg |
| <u>ORANGEAT / ZITRONAT</u> | <u>0,750 kg</u> |
| Peso total | 23,950 kg |

| | |
|--------------------------|---|
| Tiempo de amasado: | 2 + 6 minutos 4 minutos, velocidad lenta (mezclar la fruta) |
| Temperatura de la masa: | aprox. 27° C |
| Peso de la pieza: | 1,800 kg / 30 unidades |
| Reposo de la masa: | 20 minutos |
| Temperatura de horneado: | aprox. 200° C |
| Tiempo de horneado: | aprox. 15 minutos |
| Modo de empleo: | Después del reposo, dividir la masa en 30 piezas y bolearlas. Colocarlas en una bandeja a poca distancia. Tras 3/4 partes de fermentación pintar con huevo, hacer las cruces y hornear. |

Masa para las cruces:

| | |
|------------------|----------------|
| Harina de trigo | 1,000 kg |
| Grasa de laminar | 0,300 kg |
| <u>Agua</u> | <u>0,750 l</u> |
| Masa para cruces | 2,050 kg |

Dulces de Europa.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2, bajos
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
E-mail: info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

